



LE CANIETTE

UN'AZIENDA UNO STILE



VITIGNI: 45% Sangiovese - 45% Montepulciano
10% Grenache

VINIFICAZIONE: macerazione dai 6 ai 9 giorni
in tini di rovere da 60 hl

AFFINAMENTO: malolattica e affinamento in barrique
nuove dai 30 ai 36 mesi.
10 mesi minimo in bottiglia

ZONA: Ripatransone, Contrada Piaggiole e Contrada Canali
Particelle catasto F 11 (80-62-63-167) F 12 (170)
Terreno misto sciolto con presenza di calcare
dai 280 ai 400 mt. altitudine

ALLEVAMENTO: 5000 ceppi
a cordone speronato

RESA UVA/ETTARO: circa 40 quintali

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore | Rosso rubino
Odore | Frutti rossi tendenza al maturo
con sentori di spezie, grafite e cioccolato
Gusto | Intenso, persistente e giustamente tannico

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18/20 gradi

ABBINAMENTI:
piatti di carne elaborati,
selvaggina

CONTENUTO IN ALCOOL: 14,50%

CONTENUTO IN ZUCCHERI: 3,50 gr/lt

CONTENUTO IN ACIDO: 5,8 gr/lt

CONFEZIONE: 6 bottiglie in cartone serigrafata,
in posizione orizzontale.

PERCENTAGE: 45% Sangiovese - 45% Montepulciano
10% Grenache

WINE MAKING: maceration in red for approx. 6/9 days
in oak vats of 60 hl

FINING: malolactic and refining in new barriques
from 30 to 36 months.
10 months minimum in bottles

PRODUCTION AREA: Ripatransone, Contrada Canali
Catastal parcels F 11 (80-62-63-167) F 12 (170)
Mixed, loose with the presence of limestone
height 280/400 mt.

GROWING: Rows of vines with spurred cordon
on new plantings

YIELD: 40 quintals per hectare

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Color | Dark ruby red
Aroma | Red fruits with ripe tendency
and spicy fragrance
Palate | Intense, persistent, rightly tannic

SERVING TEMPERATURE:
18/20 degrees

WINE AND FOOD PAIRING: dishes rich in
structure, fats even in red or white sauces, roasts of
wild game or roast meat with high fat content

CONTENT ALCOHOL: 14,50%

SUGAR CONTENT: 3,50 gr/lt

WINE ACID CONTENT: 5,8 gr/lt

PACKAGING: case per 6 bottles,
horizontal position.

NERO DI VITE

ROSSO PICENO D.O.C.

Azienda agricola Le caniette di vagnoni g. & l. S.S. | c. Da canali, 23 - 63065 - Ripatransone

Tel: 0735.9200 | Fax: 0735.91028 | Email: info@lecaniette.it | P.I. 01709870446